orba od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**jaje
- **2 kašike**pavlake
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**svežeg peršuna

Priprema

Crni luk sitno naseckati i propržiti na ulju. Dodati belo meso iseceno na kocke. Zajedno prodinstati da luk i meso malo omekšaju. Dodati krompir koji ste takoe isekli na kockice i promešati. Doliti vode oko 1 litar. Kad provri smanjite vatru i kuvajte oko 45 minuta. Pavlaku i jaje promešajte i sipajte u corbu. Posolite, pobiberite i stavite zacine. Kuvajte još par minuta. Ukrasite listom peršuna. Poslužite toplo.

Savet